

OMELETTE FRAICHE OIGNONS SANS SEL AJOUTE- 90 g -

DESCRIPTION

. Qualité organoleptique et bactériologique :

Elles sont élaborées avec des oeufs de première qualité fournis par des élevages rigoureusement sélectionnés.
Elles offrent toutes les qualités d'une omelette traditionnelle, pliée en demi-lune.
Leur diamètre, une fois dépliée est de 18 cm.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Oeufs entiers, lait écrémé reconstitué, oignons 5%, épaississant E415.

ALLERGENES - OGM - IONISATION (Attestation sur demande)

- Allergènes : l'œuf et le lait
- Les ingrédients ne sont pas issus de produits OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

. Praticité : Faciles à stocker, elles se réchauffent très rapidement au four.

. Mode de réchauffage pour l'omelette 135 g:

	Type de matériel	Température	Temps	Conseils d'utilisation
Dans Barquette	Four micro-ondes	Puissance 750 W	1 min par omelette *	Percer le film de la barquette
	Four convection	120 °C	40 min *	
	Four vapeur	100 °C	20 min *	
Hors Barquette	Four micro-ondes	Puissance 750 W	1 min par omelette *	Mettre dans une assiette et couvrir
	Four convection	120 °C	5 min *	Couvrir avec du papier aluminium
	Four vapeur	100 °C	5 min *	Placer sur une plaque ajourée
	A la poêle	Feu doux	1 min sur chaque face	Faire fondre une noisette de beurre

** Temps conseillés, à ajuster selon équipement et à réduire pour les omelettes 9Og*

DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 21 Jours entre 0°C à +4°C.

ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Analyses	Normes
Protéines	10% +/- 0.5
Lipides	9% +/- 0.5
Glucides	2% +/- 0.5
Sodium	300 mg / 100 g
Valeur énergétique pour 100 g	132 Kcal / 552 KJ

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence (*)
Bactéries aérobies mésophiles	< 300 000 /g	NF ISO 4833
Entérobactéries	< 10 /g	NF ISO 21528
Staphylocoques aureus	< 100 /g	NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Absence / 25 g	NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Absence / 25 g	NF EN ISO 11290

(*) Application de méthodes alternatives validées AFNOR

ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Doré et marbré
Couleur : Doré et marbré
Texture : Souple et moelleuse
Odeur, saveur : D'omelette

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net



OVOTEAM
Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net



OMELETTE FRAICHE OIGNONS SANS SEL AJOUTE - 90 g -

FICHE LOGISTIQUE

	Barquette 10
Code interne UL :	**8296**
EAN 13 :	3474240082961
DUN 14 :	13474240082968
CARACTERISTIQUES de l'omelette :	
poids net (g):	90
CARACTERISTIQUES DE L'UC -barquette :	
Contenu (omelette)	10
poids net du ss condit. (kg):	0,9
poids brut du ss condit. (kg):	0,962
poids de la barquette + film (g):	61 + 1
hauteur (mm) :	50
largeur (mm) :	200
longueur (mm) :	300
CARACTERISTIQUES DE L'UL - carton :	
PCB :	6
contenu (omelettes):	60
poids net colis (kg):	5,4
poids brut du colis (kg) :	6,22
poids net du colis à vide (g)	447
hauteur (mm)	105
largeur (mm)	300
longueur (mm)	585
CARACTERISTIQUES PALETTE :	
type de palette :	80 x 120
nb d'UL / palette :	40
nb de couche / palette :	10
nb d'UL / couche :	4
nb d'UC/ palette :	240
poids net de la palette (kg):	216
poids brut de la palette (kg) (1) :	249
hauteur (mm) (2):	900
largeur (mm):	800
longueur (mm):	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)
(2) : rajouter hauteur support (147mm)

Légende : UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique / PCB : Par ComBien

N° D'AGREMENT : FR 22.171.01 CE

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net



OVOTEAM
Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net